40e Année. — Tome LXXIX N° 2047 Paris, 21 Septembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

A PROPOS DE LA MATURATION DES RAISINS

L'étude de la maturation fera un pas décisif quand on connaîtra la nature, les proportions et l'évolution progressive des acides organiques entrant dans la constitution des raisins.

Sur ce point, nous sommes encore bien ignorants.

Pour les rechercher, les meilleurs auteurs emploient la méthode Kunz plus ou moins modifiée par Bonifazi, Ferré et quelques autres. Elle consiste à effectuer dans le moût un précipité alcoolo-barytique. Le filtrat alcoolique contiendrait l'acide lactique et les acides gras. Le précipité redissous dans une quantité d'eau suffisante donnerait dans le filtrat aqueux les tartrates et les malates.

Du filtrat alcoolique on retire l'extrait ; on en fait les cendres ; leur alcalinité mesure les acides organiques qui y sont contenus ; on en retranche les acides gras volatils dosés par ailleurs : la différence est considérée comme étant l'acide lactique.

Du filtrat aqueux on fait aussi l'extrait et les cendres ; leur alcalinité y mesure bloc tartrique + malique ; on en retranche l'acide tartrique dosé dans le moût par la méthode au racémate : la différence est considérée comme étant l'acide malique.

Dans l'étude des acides organiques des jus de fruits naturels ou fermentés que nous poursuivons, nous avons été conduits à découvrir qu'il existe dans le moût d'autres acides et que — on devait bien le prévoir — ces méthodes de dosage par différence de l'acide lactique et de l'acide malique sont tout à fait défectueuses.

Nous nous hâtons d'ajouter que les observations rapportées dans cette note n'enlèvent rien de la valeur des travaux sur la maturation publiés par nos collègues Depardon, Ferré, Hugues et Martin ; le sens de leurs conclusions demeure. Mais elles attirent l'attention sur les erreurs auxquelles nous conduisent les méthodes de dosage dont nous disposons et sur les illusions qu'elles nous donnent.

Laissons de côté les dosages de l'acide lactique et de l'acide succinique pour lesquels nous avons publié antérieurement de nouvelles méthodes très précises.

Arrêtons-nous au filtrat aqueux provenant de la redissolution du précipité alcoolo-barytique. Il contiendrait tous les acides organiques du moût puisqu'on considère que l'acide lactique n'existe pas dans les moûts.

Ne retenons que pour mémoire les légères causes d'erreur qui peuvent se glisser dans le dosage de l'alcalinité des cendres pour déterminer les acides organiques totaux A. Le dosage du baryum serait préférable.

Mais voici des causes d'erreur bien plus graves.

1° Il reste fréquemment du tartrate de Ba dans le résidu insoluble dans l'eau. Le dosage A des acides organiques totaux est réduit d'autant.

2° On retranche de A l'acide tartrique T dosé directement dans le moût. Or on n'obtient pas le même dosage T si on applique la même méthode Kling au filtrat aqueux précité.

3° La différence A — T est attribuée à l'acide malique. C'est tout à fait arbitraire. Qu'est-ce qui prouve que c'est de l'acide malique ?

Mieux vaudrait, semble-t-il, déterminer les acides organiques totaux dans le moût comme nous l'avons proposé nous-mêmes en additionnant l'acide fixe et celle correspondant à l'alcalinité des cendres du moût, en retrancher l'acide tartrique également dosé directement, et appeler la différence : acidité non tartrique, ce qui peut être très distinct de l'acidité malique.

En effet, nous avons fixé un procédé de dosage direct de l'acide malique. Il donne des chiffres très inférieurs à la différence A — T de la méthode Kuntz, Bonifazi, Ferré.

Notre procédé est basé sur la déviation optique de la solution après neutralisation de l'activité optique de l'acide tartrique. Cette déviation est considérablement amplifiée en faisant rentrer l'acide malique en combinaison complexe antimonique. Ce procédé que nous publierons bientôt donne des résultats parfaits dans les mélanges synthétiques de tartrates, malates et citrates.

Puisque nos résultats sont très inférieurs à l'acidité non-tartrique A — T, c'est qu'il existe dans le filtrat aqueux du précipité alcoolo-barytique d'autres acides que les acides tartrique et malique, agissant ou n'agissant pas sur la lumière polarisée. Nous les avons recherchés.

Nous trouvons de l'acide glyoxylique, acide aldéhydique qui avait été signalé par Chuard et Brumer dans les raisins verts ; ces auteurs prétendent qu'il disparaît bien avant la maturité et qu'on ne le trouve jamais dans les vins. Nous l'y avons trouvé en quantité notable. La réaction du nitrate d'argent ammoniacal qui servait à Chuard et Brumer à le doser n'est pas spécifique. Nous appliquons la réaction de Cannizzaro qui transforme l'acide glyoxylique en acide glycolique et acide oxalique, lequel est très aisément dosable.

D'autres auteurs ont signalé dans les jus de raisins la présence d'acide glycolique et d'acide oxalique. Ils ont dû au cours de leur travail laisser agir un alcali qui a provoqué la réaction de Cannizzaro. Nous n'avons jamais trouvé dans le moût vierge de l'acide oxalique.

Mais l'acide glyoxylique et l'acide malique réunis ne comblent pas, il s'en faut, la différence A — T.

Il y a encore d'autres acides aldéhydiques. La réaction au nitrate d'argent ammoniacal opérée dans des conditions qui évitent toute trace de réduction de l'acide tartrique, donne un miroir d'argent que l'on peut redissoudre et peser sous forme d'iodure d'argent. On obtient un chiffre très supérieur à celui qui correspond au dosage de l'acide glyoxylique. Cette donnée de la réduction du sel d'argent correspond avec l'augmentation de l'acidité. Elle fournit une mesure du bloc de ces acides aldéhydiques.

Quels sont-ils ? Nous les recherchons.

Ils présentent un très grand intérêt. On sait combien l'aldéhyde formique que l'on regarde comme le fruit de la fonction chlorophyllienne a tendance à se polymériser. Ses premiers polymères en C^2, C^3, C^4, C^5, C^6 correspondant tous à des hydrates de carbone comme le formol constituent la série :

$C - H^2 - (OH)^2$	formol.
$CH^2OH - CH\ (OH)^2$	aldéhyde glycolique.
$CH^2OH - CHOH - CH\ (OH)^2$	glycérose.
$CH^2OH - (CHOH)^3 - CH\ (OH)^2$	érithrose.
$CH^2OH - (CHOH)^3 - CH\ (CH)^2$	arabinose ou isomère.
$CH^2OH - (CHOH)^4 - CH\ (CH)^2$	glucose ou isomère.

L'oxydation parallèle de la fonction alcool primaire et de la fonction aldéhyde donne des produits ayant une fonction aldéhyde et une fonction acide. Ce sont les acides-aldéhydes correspondant ayant pour formule :

$$CH - (OH)^3$$
$$CH\ (OH)^2 - C\ (OH)^3$$
$$CH\ (OH)^2 - CHOH - C\ (OH)^3$$
$$CH\ (OH)^2 - (CHOH)^2 - C\ (OH)^3$$
$$CH\ (OH)^3 - (CHOH)^3 - C\ (OH)^3$$
$$CH\ (OH)^2 - (CHOH)^4 - C\ (OH)^3$$

Nous avons caractérisé l'acide glyoxylique. Nous espérons pouvoir caractériser les autres.

*
**

Pour l'appréciation du degré de maturation des raisins, ne parlons plus du dosage de l'acide malique tel qu'on l'a fait jusqu'ici : ce qu'on obtient ainsi n'est pas de l'acide malique. Nous avons les données intéressantes suivantes :

1° Le dosage des acides organiques totaux A ;

2° Le dosage de l'acide tartrique T ;

3° L'acidité non tartrique A — T ;

4° Le dosage de l'acide malique M ;

5° L'acidité du bloc des acides aldéhyques.

Ce dernier dosage paraît devoir être le plus significatif de l'état de maturation des raisins, la combustion ou la transformation de l'acide malique pouvant dans certaines régions ne pas être complète dans les raisins mûrs.

Dans un travail plus étendu, nous verrons comment ces acides aldéhydiques se comportent au cours de la maturation (1).

LUCIEN SEMICHON et MICHEL FLANZY.

PROPOS D'UN BOURGUIGNON

La viticulture française souffre, actuellement, d'un malaise général : le Midi, congestionné, se dresse menaçant contre l'Algérie, les vignobles à grands crus poursuivent, péniblement, les innombrables procès nécessités par leur délimi-

(1) Ce travail a fait l'objet d'une communication à l'Académie des Sciencee. — C. R. Académie des Sciences, 18 juillet 1933.

tation et les autres régions productrices de vins ordinaires, du Centre et de l'Est, en particulier, achèvent lentement d'agoniser...

Tout le monde se plaint, réclame, chacun se pose en victime et fait valoir « ses droits » ; l'Etat s'en mêle, les lois, décrets se suivent et l'angoisse subsiste chez les intéressés, en s'accentuant tant leur paraissent problématiques les résultats escomptés.

Chaque région viticole a en vue son intérêt particulier sans se soucier de la répercussion que peuvent avoir sur ses voisines les mesures désespérées qu'elle estime lui être salutaires.

Comme nos différentes régions viticoles ont des productions et des façons de faire totalement différentes, on saisit combien il est imprudent de vouloir généraliser des méthodes qui, dans un endroit donné peuvent se montrer judicieuses, alors que par ailleurs elles peuvent s'avérer inefficaces et même malfaisantes.

Parmi les problèmes les plus complexes qui se posent actuellement à la viticulture française, deux des principaux intéressent la Bourgogne : d'abord la lutte contre la surproduction des vins ordinaires, ensuite, la campagne contre le sucrage que certains promoteurs voudraient voir partout remplacé par la concentration des moûts.

Ici, en Bourgogne, la surproduction des vins ordinaires de table n'existe pas et pour cause : une grande partie des anciens vignobles de plaine sont maintenant livrés à l'agriculture, quant aux coteaux et arrière-coteaux où le gamay florissait naguère, la friche les envahit chaque année davantage.

Jadis, nos vins de table avaient une clientèle fidèle, leur écoulement régulier était assuré et la vente de « l'ordinaire » aidait, pour une large part, le vigneron à grands vins à équilibrer son modeste budget.

Depuis la fin du siècle dernier, il y a impossibilité absolue de faire ses affaires en cultivant nos vieux cépages à vins ordinaires (gamay, melon et aligoté). Notre production réduite, nos frais beaucoup plus élevés que dans le Midi (accolage, façons culturales d'été, propriété très morcelée) ne nous permettent pas de lutter de prix avec ce dernier.

Les moyens de transport toujours plus perfectionnés en permettant une plus large diffusion du vin devaient amener logiquement le vigneron méridional à étendre ses plantations. En plus de ce facteur, la reconstitution retardée des autres régions viticoles phylloxérées qui se fit parfois avec beaucoup d'hésitations, laissa aux Méridionaux, durant un certain temps, la presque totalité du marché national, ce qui les amena, naturellement, à toujours produire davantage. La période facile de l'après-guerre devait donner une impulsion encore plus vive à cette extension.

La production des vins ordinaires du Centre et de l'Est a donc été ruinée par le rail d'abord et ensuite, par un ensemble de circonstances économiques défavorables qui lui ont suscité un adversaire imbattable.

Après guerre, on assista à une fugitive revalorisation de nos ordinaires au moment où le trafic désorganisé ne permettait pas de faire voyager les vins

avec toute la liberté qu'on aurait pu désirer. Alors, le commerce, dans l'impossibilité de s'approvisionner en Aramon ou autres se rabattait sur la production régionale.

L'amélioration, comme on pouvait le prévoir, fut de bien courte durée et, aussitôt que les transports furent remis au point, le marasme revint et, provisoirement, il dure.

Devant ce flot de vin qui a submergé tous les marchés, qu'ont donc fait les vignerons déshérités ?

En Bourgogne, cassis, champs pâturages voire forêts et friches aussi, hélas, prirent la place des gamays. Cette transformation s'exécuta, certes, la mort dans l'âme, la rage au cœur, tant la perte était grande, mais il fallait vivre...

En haut lieu, on n'eut, peut-être, des échos de ce changement, catastrophique pour beaucoup, que par de vagues statistiques officielles. A ce moment, nos vignerons ne pensèrent sans doute pas à sommer le Gouvernement d'avoir à intimer aux Méridionaux l'ordre de modérer leurs plantations. L'économie dirigée dont on se réclame à chaque fois qu'il s'agit de « parer le coup » quand des erreurs ont été commises n'était pas de mode. L'agonie fut lente, digne... Ni fleurs, ni discours, ni couronnes...

Résultats : dans nos débits, en plein vignoble bourguignon, on boit de l'aramon. Des vignes à vins ordinaires payées à la fin du siècle dernier 900 francs-or l'ouvrée (4 ares 28) ont été vendues, l'an dernier, 100 francs-papier l'ouvrée.

Qu'en dites-vous, collègues méridionaux ?

A part votre surproduction personnelle qui est votre œuvre propre et dont vous pouvez faire votre « mea culpa », deux dangers vous menacent :

D'abord l'Algérie, dont les vins alcooliques, excellents, font prime sur le marché. Naguère, on leur reprochait de sentir « la caravane », maintenant, ils sont vinifiés de main de maître car, après avoir vendu aux colons les plants nécessaires pour constituer leurs vignobles, vous avez su leur fournir, et les techniciens habiles et le matériel moderne indispensables pour mener à bien l'entreprise qui vous concurrence maintenant.

Vous les accusez de produire avec beaucoup moins de frais que vous (vignobles très étendus, main-d'œuvre trop bon marché) et avec cela un soleil plus fidèle que le vôtre... Comme c'est bizarre, mais nos vignerons d'il y a 40 ou 50 ans ne se plaignaient pas autrement devant votre développement menaçant qui devait les mener à la ruine.

Nous suivons avec un réel intérêt les efforts que vous faites pour juguler ce premier et formidable adversaire, mais nous avons l'impression que vous vous y prenez un peu tard et qu'il eût mieux valu prévenir que guérir...

Le second danger qui vous menace est la reconstitution partielle des anciens vignobles disparus au moyen de producteurs directs. Il en est d'excellents qui « payent » bien et dont les frais de culture, comparés au gamay, sont réduits considérablement.

A la réunion générale de l'important Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise qui eut lieu à Dijon le 26 février dernier, un orateur très averti en matière viticole et qui représenta pendant trente ans et la Bourgogne et le Bourgogne au Parlement, n'a-t-il pas déclaré voir dans la culture d'hybrides nouveaux un remède aux difficultés dont souffrent les vignerons producteurs de vins de table dans nos régions ?

Vous n'ignorez pas qu'en divers concours, ne serait-ce qu'au Concours Général Agricole de Paris, certain vin d'hybride soumis au jury a surclassé tous les vins de vieux cépages de son groupe...

Qu'en pensez-vous ?

Respectueux de la liberté de chacun, nous pensons, nous, qu'il y a là, pour les vignobles déshérités, une chance à leur laisser tenter.

Puissent leurs friches bien reposées leur donner, enfin, non pas l'abondance à laquelle ils n'ont jamais été habitués, mais la simple possibilité de vivre de leur labeur.

Nous comprenons, d'autre part, fort bien que vous vous dressiez contre le sucrage. Dans vos vignobles, sucrage a toujours été synonyme de fraude. Ou bien, il sert à remonter le degré d'une vendange mouillée à la racine, voire même « irriguée » à la cuve. Ou alors, combinaison purement industrielle et financière, il permet d'encaisser la différence qui existe entre le coût du sucre nécessaire pour produire un degré et le prix de vente de ce même degré — puisque vos vins sont vendus suivant leur richesse alcoolique.

Nous sommes parfaitement d'accord avec vous lorsqu'il s'agit de prohiber le sucrage utilisé dans de telles conditions. Aux vins naturellement trop aqueux, soit que le viticulteur ait planté des cépages à gros rendement, soit que sa taille soit trop généreuse, soit qu'il irrigue, soit que des pluies diluviennes, précédant les vendanges, aient dilué le moût dans le grain, nous estimons que la concentration est là toute indiquée : rétablir dans le moût les harmonieuses proportions qui devraient exister normalement et que des pratiques malhabiles viennent souvent troubler, ne peut qu'être encouragé.

Nous ne voyons aucun inconvénient à ce que vous utilisiez cette méthode qui, en vous permettant d'améliorer la qualité de vos produits, vous permettra d'en réduire la quantité, double résultat intéressant dans votre cas. Producteur de vins ordinaires qui sont consommés dans l'année qui suit leur fabrication, vous n'avez pas à vous inquiéter de l'évolution future du produit, ni au point de vue moelleux, ni au point de vue finesse, ni au point de vue bouquet. Le « vin omnibus » final satisfera certainement le consommateur moyen qui, somme toute, est votre unique clientèle.

En Bourgogne, le producteur de vin fin ne suit pas sans inquiétude votre campagne contre le sucrage en faveur de la concentration et de l'utilisation des concentrés. S'il reconnaît que cette dernière pratique puisse s'imposer chez vous et chez les Algériens pour remédier à vos erreurs communes, il ne comprend pas que se trouvant dans des conditions tout autres que celles où vous vous débattez, on puisse l'obliger à une pratique qui, logiquement, dans son cas, ne serait pas un progrès.

Le sucrage s'effectue depuis fort longtemps en Bourgogne, les moines de Cîteaux, ces artistes incomparables, l'utilisaient jadis au Clos Vougeot. Il répond parfaitement à nos désirs et, en années médiocres, un relèvement de 2 degrés des vins fins leur permet de se présenter avantageusement sur le marché.

Pratique facile, à la portée du plus modeste producteur, adjonction au vin d'un produit nettement défini donnant des résultats précis excellents et constants qui modifient, au minimum, la composition initiale du moût en tant que tannin, acides, constitutifs impondérables, etc. et donnant, au contraire au vin, en sus de l'alcool demandé, de la glycérine génératrice de moelleux.

Admettons donc que le sucrage nous soit supprimé, que pourrions-nous faire ?

D'abord chaptaliser avec des concentrés qui nous seraient fournis par certaines régions privilégiées. Voyez-vous d'ici les Chambertins ou les Pommard améliorés (!) par l'adjonction d'un « concentré » du Midi ou de l'Algérie, qui leur incorporerait, outre le sucre, seul nécessaire, une foule d'éléments hétéroclites dont ces grands seigneurs n'ont que faire. Nous n'en sommes encore pas là, heureusement, la logique, le simple bon sens et la loi sur les appellations d'origine nous garderont de cette peu réjouissante éventualité.

Reste, maintenant, la concentration d'une partie de la récolte dans le but d'améliorer le reste. En réalité, les années médiocres seraient seules justiciables de cette pratique. On concentrera donc un moût ayant peu de sucre, déjà beaucoup trop d'acidité, d'astringence et de matières tanniques. Quand et comment évoluera-t-il par la suite ? Au bout de combien d'années ce « monstre œnologique » aura-t-il repris son équilibre normal ? Est-ce que tous les éléments secondaires rendus surabondants par la concentration arriveront à reprendre, par la suite, la juste proportionnalité qu'ils doivent avoir vis-à-vis l'un de l'autre ?

Autant de questions qui, si elles paraissent secondaires aux producteurs de vins de table, préoccupent, à juste titre, le producteur de grands vins. Un grand vin, chef-d'œuvre de la nature, est chose très complexe à laquelle on doit toucher le moins possible, de peur de la froisser, de la dénaturer.

A lire certains articles dithyrambiques sur la concentration, on dirait que, jusqu'à cette trouvaille, on ne savait pas, jusqu'à ce jour ce que c'était que du bon vin... Qu'en dis-tu, vieux Noé ?....

En conclusion, il est indéniable que la chaptalisation par sucrage est le procédé d'amélioration qui, tout en étant le plus simple, le moins coûteux eu égard à l'alcool produit, donne dans les grands vins les résultats les meilleurs que l'on puisse escompter en l'état actuel de notre législation. On ne se serait jamais élevé contre un tel usage si l'emploi du sucre s'était borné uniquement à l'amélioration du vin et n'avait servi, frauduleusement à faire foisonner les récoltes ou permis des spéculations sur la plus-value de l'alcool produit dans des vins inférieurs.

Maintenant, il n'est pas défendu d'envisager des solutions nouvelles :

Production de sucres de raisin naturels avec lesquels les viticulteurs pourraient remplacer le saccharose. Mais à quel prix ? Ensuite, autorisation du vinage à la cuve ; cette dernière mesure aurait une répercussion énorme sur le marché des vins et des alcools.

Utilisée, jadis, elle rendait de grands services.

En Bourgogne, la majeure partie des eaux-de-vie de marc passaient à la cuve. Dans d'autres régions grosses productrices, elle permettait d'éviter ou d'atténuer les crises.

Le marché de l'alcool serait vite assaini si on autorisait cette excellente pratique. A temps nouveaux, méthodes nouvelles, pourquoi ne pas autoriser chaque producteur à utiliser, en franchise, à la cuve, l'alcool produit dans son exploitation. Pour nous, vignerons de grands vins, ce serait la solution idéale.

La viticulture française traverse des heures pénibles, mais sa vitalité merveilleuse est garante de son avenir, pour peu qu'elle sache faire preuve de la discipline indispensable à laquelle doivent s'astreindre dans les moments difficiles et les gens et les collectivités.

Pour les régions à grands vins, un seul mot d'ordre : *Qualité d'abord et sus à la fraude.* Nos grands crus sont les premiers du monde, maintenons-en jalousement le rayonnement. La crise actuelle passera et leur fidèle clientèle que, seule, la dureté des temps a tenue momentanément éloignée d'eux, saura les retrouver, pour peu qu'elle soit assurée qu'on ne lui vend pas un Mascara nature pour un grand vin de France.

Pour les régions à vins ordinaires, la question est plus complexe. Il s'agit là d'une marchandise standard se vendant au degré... Il y a eu des innovations regrettables au point de vue de la vente du vin de table, le commerce a créé, pour sa facilité personnelle, des types de vin précis, mais la propriété a perdu auprès du consommateur et sa personnalité et sa réputation qui faisait partie tout de même, un peu, de son patrimoine. On tente, sans grande confiance de faire revivre la notion du « Vin de Pays ». Hélas, le progrès ne respecte rien....

Quoi qu'il en soit, il faut avoir le courage d'examiner la situation en face, quel qu'en soit le critique. Chacun sait que si la récolte prochaine est normale, au point de vue quantité, le Midi et l'Algérie regorgeront de vin, même si tous leurs élus ont, entre temps, démissionné.

Discipline dans les plantations et replantations, discipline encore dans la taille et la fumure, discipline du blocage, discipline de la concentration et de la distillation, discipline toujours....

Malheureusement, autant on demande la liberté pour soi quand les affaires vont bien, autant on réclame de la discipline... chez les autres quand elles vont mal. C'est tristement humain et dans les circonstances présentes, on ne peut que le déplorer.

René Engel,
Vosne-Romanée (Côte-d'Or).



ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'août 1933. — Le *Journal officiel* du 14 septembre publie les chiffres qui permettent d'établir le tableau suivant :

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
1. Octobre.....	6.630.011	7.148.522	4.125.930	4.236.485	13.088.148	13.705.383
2. Novembre...	5.453.858	4.820.171	4.301.845	4.334.620	13.660.722	13.435.361
3. Décembre...	4.289.838	3.964.215	3.832.260	3.840.808	13.653.496	13.504.807
	1933	1932	1933	1932	1933	1932
4. Janvier.....	4.400.628	4.076.831	4.044.051	4.095.324	13.759.082	13.174.992
5. Février.....	3.555.620	3.881.371	3.597.645	3.894.959	13.720.681	13.201.605
6. Mars.......	3.690.919	4.342 612	3.411.029	3 609.825	13.626.492	12.938.314
7. Avril.......	3.710.800	4.672.513	4.140.920	4.365.423	13.327.076	12.533.841
8. Mai........	3.720.622	4.175.073	4.178 348	4.080.055	13 126.739	12.070 900
9. Juin........	3.617.563	4.781.527	4.412.358	4.327.511	12.568.106	11.848.247
10. Juillet......	3.360.562	4.410.769	4.170.355	4.468.262	12.338.635	11.870 349
11. Août.......	3.438.311	3 767.364	4.394.936	4.459.080	11 692.305	11.657.945
Totaux.....	45.867.720	50.140.968	44.610.677	45.799.038	11.692.305	11.657.949

Les sorties des chais des récoltants s'élèvent à 3.400.000 hectolitres environ, contre 3.700.000 à fin août 1932. Au total 4.300.000 hectolitres de moins que l'an dernier, alors que la récolte était inférieure de 10 millions d'hectolitres à la précédente.

La consommation taxée, avec 4.400.000 hectolitres, reste élevée, et à peine inférieure à celle d'août 1932. Au total, diminution de 1.100.000 hectolitres sur les 11 mois de 1932, et, en moyenne, 4 millions d'hectolitres par mois, ce qui donnera, en fin d'exercice (fin octobre) environ 49 millions d'hectolitres pour la consommation taxée annuelle.

Les stocks du commerce, avec 11.700.000 hectolitres sont égaux à ce qu'ils étaient à fin août 1932.

On lira par ailleurs la situation indécise du marché. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Pendant tout le mois d'août, les viticulteurs de la région méridionale demandaient de l'eau et récriminaient, lorsque les menaces d'orages disparaissaient journellement pendant la deuxième quinzaine du dernier mois.

Enfin, le 7 septembre, alors que les vendanges étaient commencées, une pluie générale abondante vint pendant la nuit et une partie de la matinée, donner à la terre sèche une humidité bienfaisante. Elle avait lavé les feuilles et les grappes. Les viticulteurs étaient contents ; mais à la suite d'une longue période de sécheresse succède habituellement un régime de pluies abondantes. C'est ce qui arrive cette année. Depuis cette nuit du 7 courant qui donna de l'espoir aux viticulteurs désireux de faire de la bonne qualité, il a plu ou fait des orages, tous les jours après minuit, avec beau temps le lendemain, quoique la température soit lourde. Et cela jusqu'au 15 courant.

Craignant que l'humidité et les pluies persistent et détériorent la récolte, les viticulteurs qui avaient leur personnel des vendanges, ont continué tous les jours à couper des raisins.

Malgré ces pluies nocturnes abondantes, certaines de 148 millimètres, pour un seul orage dans une localité, les grains de raisins ne se sont pas encore ouverts et la Pourriture n'a pas commencé. Si l'humidité persistait pourtant, jusqu'au moment où paraîtra notre relation, des moisissures se produiraient sur les grappes, surtout sur celles de carignan qui ont les grains serrés et sur Cinsauts particulièrement sensibles.

Si le mistral qui souffle souvent pendant des mois entiers dans notre région, avait voulu faire son apparition et persister un peu, les pluies auraient fait un bien énorme à la récolte, comme quantité et qualité.

Les grains de raisin se sont bien gonflés en général, sauf dans les vignes qui avaient trop souffert de la sécheresse, et dont les fruits n'étaient pas plus gros que ceux du micocoulier.

Les fortes pluies tombées pendant les nuits, ont bien lavé les feuilles et les grappes.

Après les fortes pluies, il faudrait rester au moins huit jours sans vendanger, c'est-à-dire, lorsque la trop grande quantité d'eau absorbée, est évaporée par les feuilles qu'on ne doit jamais enlever des sarments, comme le font certains viticulteurs à la veille des vendanges.

Après les pluies, les racines absorbent une grande quantité d'eau et la renvoient dans les feuilles. Ce n'est qu'après que les fruits reçoivent une nourriture fortement aqueuse. C'est ce qui explique la baisse du degré alcoolique depuis les pluies abondantes.

Au début de septembre ou même fin août, les raisins paraissaient mûrs ; mais ils ne l'étaient pas. Les grosses chaleurs et le soleil brûlant avaient presque cuit les grappes. Les viticulteurs pressés qui ont vendangé, avant la fin août ou même début de septembre, n'auront pas une qualité extraordinaire ni beaucoup de degré. De même, les raisins coupés après les pluies, sans les avoir laissés sécher, donneront des vins de moindre teneur alcoolique.

Un certain nombre de ces derniers n'arriveront pas à 8°5 ; aussi on demande des dérogations.

Les vendanges, comme d'ailleurs chaque année, ont commencé trop tôt dans notre région méridionale. Les quelques gros orages ayant provoqué des inondations ou ravagé certains territoires par des chutes de grêle, ont effrayé certains viticulteurs qui se sont pressés pour rentrer leur récolte.

Maintenant, après les pluies qui ont gonflé les raisins, il faudrait ajouter de l'acide tartrique à la cuve et un peu de tanin.

Lorsqu'on veut acidifier un vin après la fermentation, c'est l'acide citrique qui est permis.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles se laissent influencer par les moindres phénomènes atmosphériques. Aussitôt qu'on signale un désastre pouvant diminuer la récolte pendante, il se produit un léger mouvement de hausse. Au contraire, lorsque les premières pluies faisaient prévoir une amélioration de récolte, il y avait baisse.

Les marchés de la semaine dernière ont été très calmes et peu fréquentés par suite du manque de visiteurs. Les viticulteurs sont occupés aux vendanges et ne viennent pas aux marchés.

Il y a encore des vins de l'année 1932 que les propriétaires voudraient vendre ; mais ces vins ne titrent assez souvent que 7 degrés, et ils ne sont pas fameux comme bouquet. Il aurait fallu les vendre l'hiver ou les envoyer à la distillerie.

Nous avons entendu certains viticulteurs qui se proposent de mélanger leurs vins vieux aux nouveaux. C'est un tort. Les vins vieux de la dernière récolte sont loin d'être parfaits, ils peuvent contenir des germes de maladies qu'ils communiqueront aux vins nouveaux. Le mieux, c'est de les distiller.

On parle beaucoup en ce moment des stations uvales, dont l'organisation laisse beaucoup à désirer, ainsi que nous l'avons déjà dit.

On a baptisé station uvale, un magnifique stand monté par le Syndicat des Viticulteurs de Thor (Vaucluse) à la gare Saint-Lazare, où passent tous les jours, des milliers de « banlieusards » qui viennent travailler à Paris le matin et s'en retournent le soir. C'est une excellente idée des viticulteurs du Thor, que le Président de la Commission des boissons de la Chambre n'a pas inspirée. Dans cette région, on sait s'organiser.

La vente intensive des raisins de table qu'on constate cette année, ne provient pas de l'organisation des stations uvales. C'est la propagande pour le vin qui a déjà produit ses effets. Et c'est de ce côté qu'il faut porter ses efforts, sans négliger l'amélioration ou la transformation des stations uvales.

Ce qu'on appelle stations uvales, ne sont encore que des stands de vente, souvent mal organisés, manquant de présentation et où l'on vend quelquefois des raisins moins beaux que chez les fruitiers de la ville, à des prix plus élevés.

Nous avons dit, que certaines stations uvales vendaient les raisins trop cher et cherchaient à réaliser des bénéfices exagérés.

Ainsi, à la station uvale de Montpellier, on vend depuis assez longtemps les raisins 2 fr. 25 le kilogr., alors qu'on ne vendait à la station uvale de Nîmes les mêmes raisins, que 1 fr. 75 le kilog.

Les stations uvales n'ont leur raison d'être, que si elles incitent à consommer des raisins, par une très bonne présentation, avec des prix abordables pour toutes les bourses. Lorsque les expéditeurs de raisins achètent à la propriété 90 et 100 fr. les 100 kilogr., les stations uvales situées à quelques kilomètres seulement de ces propriétés n'ont pas à faire payer les raisins 2 fr. 25 et même 2 fr. 50 le kilogr.

Un peu moins de tam-tam pour certaines personnalités politiques qui veulent s'occuper de tout. Et un peu plus d'organisation pratique confiée aux viticulteurs seulement. — E. F.

P. S. — Le temps semble s'être mis au beau, à partir du 15 courant. Les vendanges faites après cette date donneront de beaux vins.

Vendanges en Seine-et-Marne. — 8 septembre, première vendange. — Vinifera. *Gamay hâtif des Vosges ; Gamay précoce Lécuriot ; Noir hâtif de Marseille ; Pinot noir hâtif Oberlin.*

Tirés en gris.

Richesse alcoolique du moût de ces quatre cépages en mélange : 11°3.

Producteurs directs. — *Baco* 2-16 *dit Thômur ; Baco* 37-16, *dit Douriou ; Oberlin* 595.

Tirés en gris.

Richesse alcoolique du moût de ces trois cépages en mélange : 13°1.

Ces premiers résultats augmentent l'amertume que nous a laissée la néfaste gelée d'avril.

René Salomon.

Régime des moûts concentrés de raisins (1)

Imposition.

Art. 23. — Les moûts concentrés fabriqués industriellement suivent le régime des glucoses et supportent le droit de circulation sur les moûts ayant servi à les préparer.

(1) Voir *Revue de Viticulture*, nos 2045 et 2046, pages 175 et 192.

Toutefois, l'exonération du droit de circulation est acquise aux moûts de raisins utilisés à la préparation de concentrés :

a) Expédiés à destination de l'étranger ;

b) Expédiés à des fabricants d'apéritifs à la condition que les moûts concentrés soient, chez le destinataire, suivis à part sur le registre d'emploi des sucres et glucoses dont la tenue est prescrite par l'article 2 du décret du 13 juillet 1925 ;

c) Expédiés à des fabriques de limonades, sirops ou confitures, sous réserve que ces industries :

1° Se soumettent à la surveillance des agents des contributions indirectes ou des contributions diverses et s'engagent à rembourser les frais de cette surveillance ;

2° Tiennent un carnet d'emploi des moûts concentrés de raisins, conforme au modèle établi par l'Administration des contributions indirectes ou des contributions diverses ;

3° Expédient leurs produits fabriqués en récipients de petite dimension dont le poids n'excède pas 5 kilogrammes ;

d) Livrés à la consommation intérieure en récipients de petite dimension dont le poids ne doit pas dépasser 5 kilogrammes ;

e) Destinés à être employés en vinification et effectivement réservés à cet usage dans les conditions fixées par les articles 1er à 7 du présent décret.

Conditions de franchise du droit de circulation

Art. 24. — Pour bénéficier de la franchise du droit de circulation, l'industriel doit inscrire lui-même sur un registre fourni par ses soins, conforme au modèle établi par l'administration et coté et paraphé par les employés :

1° Le numéro des cuves ou chaudières employées à la concentration ;

2° L'heure à laquelle on doit commencer et celle à laquelle on doit cesser d'y verser les moûts ;

3° Le volume exact des moûts mis en œuvre ;

4° L'heure à laquelle les moûts concentrés seront placés dans les récipients destinés à les recevoir ;

5° Le nombre de vaisseaux qui auront été remplis, les quantités, exprimées en kilogrammes, de sirops provenant de chaque opération et leur densité.

Tenue des comptes.

Art. 25. — Les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses suivent deux comptes s'appliquant, le premier, aux moûts en nature introduits dans l'usine ou préparés sur place, le second aux moûts concentrés.

Les moûts introduits dans l'usine doivent parvenir sous le lien d'acquits-à-caution qui sont remis au Service des contributions indirectes ou des contributions diverses dans les quarante-huit heures de l'expiration du délai de transport.

Toute préparation sur place de moûts en nature doit faire l'objet d'une déclaration préalable à la recette buraliste ; à la fin de l'opération, la déclaration est complétée par l'indication du volume des moûts obtenus.

Inventaires. Exigibilité des droits

Art. 26. — Aussi souvent qu'il est nécessaire, les agents procèdent à l'inventaire des moûts concentrés ou non restant en la possession de l'industriel.

Tout excédent constaté, tant au compte des moûts en nature qu'à celui des moûts concentrés, est saisissable.

Les manquants apparaissant au compte des moûts en nature sont alloués de plein droit en décharge s'ils n'excèdent pas la déduction ordinaire accordée pour déchets de magasin en matière de vins. S'ils dépassent cette quotité, ils sont soumis au droit de circulation et, sauf décharge accordée par l'Administration, au droit de consommation sur les moûts concentrés qu'ils représentent.

Les manquants relevés au compte des moûts concentrés sont inscrits en décharge s'ils ne dépassent pas 5 %. Au-dessus de cette quotité, ils sont imposables comme glucoses.

Le droit de circulation est exigible au moment de l'inventaire sur les quanti-

tés de moûts en nature représentées par les moûts concentrés pour lesquels les conditions de franchise n'ont pas été remplies.

Le droit de consommation propre aux glucoses doit être acquitté lors de l'enlèvement des produits ou de la constatation des manquants. Toutefois, pour les produits expédiés, les industriels peuvent être admis à se libérer tous les dix jours en souscrivant à cet effet un engagement cautionné. En outre, lorsque la somme à payer s'élève à 300 francs au moins, les redevables sont autorisés à présenter des obligations dûment cautionnées, à quatre mois d'échéance, dans les conditions prévues à l'article 341 du décret de codification du 21 décembre 1926.

Circulation des moûts concentrés.

Art. 27. — L'enlèvement des moûts concentrés de l'usine ou des magasins de l'industriel a lieu sous le couvert d'acquits-à-caution, pour les envois de 25 kilogrammes et au-dessus à des particuliers n'en faisant pas le commerce et, en toutes quantités, pour les expéditions à des récoltants, en vue de la vinification, à des marchands en gros de boissons, à des fabricants d'apéritifs, sirops, limonades ou confitures, ou à destination de l'étranger. Dans tous les autres cas, les chargements sont accompagnés de laissez-passer.

L'acquit-à-caution accompagnant les moûts concentrés destinés à la vinification dans les conditions fixées par les articles 2, 4 et 5 du présent décret portent, outre les énonciations ordinaires, l'indication du cru, de l'appellation ou du nom de pays des moûts.

Art. 28. — Par dérogation aux dispositions de l'article 23 précédent, les industriels qui opèrent, à façon, la concentration de moûts de raisins pour le compte de récoltants et n'acquièrent pas la propriété des moûts de base ou des moûts concentrés, ne sont pas tenus d'acquitter ou de garantir l'impôt. Dans cette hypothèse, les opérations effectuées pour le compte de chaque viticulteur doivent être analysées distinctement sur le registre prévu à l'article 24 du présent décret.

Répertoire des fabricants et commerçants d'appareils à concentrer les moûts

Art. 29. — Le répertoire dont la tenue est prescrite aux fabricants et commerçants d'appareils à concentrer les moûts de raisins doit être dressé dans la forme établie par l'Administration des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Ce répertoire mentionne :

D'une part, les appareils neufs ou usagés fabriqués ou reçus de l'extérieur, la date de réception ou d'achèvement de la fabrication, la description des appareils et leur contenance.

D'autre part, les nom, prénoms, profession et adresse complète des personnes à qui ces appareils ont été livrés, ainsi que la date de livraison.

Le répertoire doit être présenté à toute réquisition des employés des contributions indirectes ou des contributions diverses, qui ont, en outre, le droit de procéder à l'inventaire et à la reconnaissance des appareils restant en la possession des fabricants ou commerçants.

Tout manquant ou excédent reconnu à l'inventaire donne lieu à la rédaction d'un procès-verbal.

Expertises de vins. — Les expertises de vins préoccupent toujours vivement le monde vinicole par suite de la multiplicité et de la variabilité croissante des infractions involontaires possibles ; si les intéressés peuvent éviter les responsabilités pénales, incombant à leurs livreurs ou acheteurs, par le jeu des échantillons de garantie, ils n'ont d'autre recours contre les conclusions injustifiées ou les simples présomptions d'un laboratoire administratif, que l'expertise de l'instruction judiciaire.

Un grand progrès a déjà été réalisé, pour donner plus de sécurité aux intéressés, par la procédure imposée par les décrets du 22 janvier 1919 et du 31 décembre 1929 créant et organisant l'expertise contradictoire ; si les conclusions communes de deux experts présentent plus de sécurité que celles d'un seul, il n'en reste pas moins que si les chances d'erreur sont diminuées, elles ne sont

pas annulées, étant donné que celles-ci peuvent aussi bien résulter de méthodes analytiques imparfaites que d'interprétations erronées des chiffres recueillis même exacts.

Je crois inutile d'insister ici sur cette question des imperfections des expertises de vin qui a maintes fois été exposée et qui ne recevra de solution satisfaisante que lorsque ces expertises laborieuses et très délicates seront rétribuées d'une manière convenable, autrement qu'à un tarif de série qui ne tient compte ni de l'importance du travail ni de la compétence.

En résumé, c'est dire que l'inculpé le plus honnête peut être victime de conclusions défavorables d'une expertise insuffisante. Comment, sûr de son innocence, peut-il prouver celle-ci au tribunal et éviter la condamnation basée sur des conclusions d'expertise qu'il sait fausses, mais qui ont chance d'être acceptées par les juges et d'entraîner une condamnation ?

C'est une question qui m'a été posée plusieurs fois par les correspondants de mes Cours d'Œnotechnie et à laquelle j'ai toujours répondu qu'il était tout d'abord nécessaire de prendre un avocat, lequel, en dehors des arguments juridiques, aurait en particulier à établir l'insuffisance de l'expertise d'instruction, et comme conséquence de demander qu'une nouvelle expertise soit ordonnée par le tribunal.

La base d'une telle demande repose sur une critique avec documents probants du rapport d'expertise ; elle peut être établie directement par l'avocat lui-même en se renseignant par exemple par réponses à un questionnaire adressé à un œnologue compétent ; il peut ausi faire citer cet œnologue comme témoin à l'audience pour répondre aux diverses questions qui seront posées, ou encore lui demander qu'après étude du dossier, il rédige un rapport critique établissant éventuellement d'une manière nette, l'insuffisance de l'expertise, rapport qui sera versé au dossier comme élément d'appréciation par le tribunal justifiant l'ordonnance d'une nouvelle expertise. — Prof. L. Mathieu, Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Bibliographie

Comment interpréter au point de vue chimique les nouveaux règlements officiels concernant les « vins naturels » et les vins dits « propres à la consommation », par J.-Henri Fabre, professeur de chimie organique et d'œnologie à l'Institut Agricole d'Algérie et à l'Ecole Supérieure de Commerce d'Alger. Prix broché : 15 fr. (10 % en sus pour frais d'envoi).

M. le Professeur J.-Henri Fabre, dont les divers ouvrages d'Œnologie font autorité, notamment ses « *Procédés Modernes de Vinification en Algérie et dans les Pays chauds* » dont il a été publié quatre éditions successives, honorées de médailles d'or décernées par l'Académie d'Agriculture et par la Société des Agriculteurs de France, vient de publier avec beaucoup d'à-propos cette nouvelle brochure présentant un haut intérêt pour tous les Viticulteurs et pour les Commerçants en vins : il y expose en effet, avec une clarté lumineuse, les subtilités extrêmement complexes que comportent les nombreuses lois et les règlements fixant désormais les caractères chimiques que doivent posséder les vins naturels, pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation en France et en Algérie.

Nul n'ignore que ces caractères chimiques sont tout à fait arbitraires, et que beaucoup de vins absolument naturels (*pouvant être de qualité excellente*) ne les possèdent pas !...

Tous les intéressés doivent savoir en particulier que la mise en vente de « vins impropres à la consommation » les expose à des graves pénalités fiscales : la lecture de la nouvelle brochure de M. le Professeur J.-Henri Fabre leur donnera des indications très précises à cet égard : elle leur évitera bien des mécomptes, et ils lui en seront certainement reconnaissants !...

En vente chez l'auteur, à Maison Carrée, Alger, et dans toutes les librairies agricoles.

Dépôt à Paris, chez MM. Dujardin frères, 24, rue Pavée (4e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus ; 9°, 220 fr. et au-dessus ; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris ; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; 1ers crus Graves, 4.000 a 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr. ; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

ALGÉRIE. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. 50 à 12 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 10 fr. à 12 fr. 50. Vins nouveaux, 9 fr. 75 à 11 fr. 50 le degré à Alger.

MIDI. — *Nîmes (18 septembre 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, 45 à 50 fr. ; 7°5 à 8°5, 55 à 70 fr. ; Montagne, 8°5 à 9°, 70 à 95 fr. Costières, 9° à 11°, 100 à 160 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, » à » fr.

Montpellier (19 septembre). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 43 à 50 fr. ; 7°5 à 8°5, de 55 à 85 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (18 septembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (17 septembre). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 9 fr. à 13 fr.

Perpignan (16 septembre). — Vins de 7 à 10°, Pas de cote (Chambre de commerce).

Carcassonne (16 septembre). — De 6° à 10°, de 6 fr. 50 à 13 fr. » le degré.

Narbonne (15 septembre). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

PLANTS DE VIGNE. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 120 fr. le quintal, » fr. »; orges, 60 fr. à 62 fr.; escourgeons, 63 fr. à 65 fr.; maïs, 102 fr. » à 112 fr. »; seigle, 58 fr. » à 61 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 84 fr.; avoines, 44 fr. » à 55 fr. — Sons, 35 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 34 à 39 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 40 à 55 fr.; sterling, 22 à 30 fr.; Rosa, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 223 fr. » à 223 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 11 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 20. — Longe, de 10 fr. » à 14 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 1" % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 45 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 200 fr. — Poires de choix, 250 à 500 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes communes, 150 à 300 fr. — Raisin du Midi blanc, 250 à 400 fr.; Muscat, de 300 à 400 fr. — Noix, de 280 à 450 fr. — Pêches, de 450 à 650 fr. — Figues, 250 à 500 fr. — Mirabelles, 180 à 250 fr. — Prunes, 60 à 400 fr. — Melons de Cavaillon, 15 à 25 fr. la pièce. — Pois, 180 à 290 fr. — Haricots verts, de 100 à 450 fr. — Artichauts, 60 à 140 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 15 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 125 à 200 fr. — Tomates, de 50 à 110 fr. — Aubergines, 15 à 40 fr. le cent. — Courgettes, 15 à 40 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

La Bourse n'aura jamais été aussi inerte qu'à cette époque de l'année où, d'habitude, elle se remet résolument aux affaires. Il est vrai que la conjoncture politique n'est pas faite pour favoriser les initiatives des spéculateurs et que, d'autre part, rien de particulièrement encourageant ne s'est manifesté sur le terrain économique.

Bref, acheteurs et vendeurs à terme restent sur leurs positions et attendent des faits nouveaux pour appuyer ou dénouer leurs engagements spéculatifs. Du côté du portefeuille, la passivité est, fort heureusement, moins accentuée. Malgré les nuages politiques, les inquiétudes monétaires et les difficultés budgétaires, un bon courant d'achats continue à se manifester sur notre marché.

Il faut en chercher la raison dans ce fait primordial : l'amélioration économique mondiale. Nous nous heurtons ainsi, une fois de plus, à ce bon sens du capitaliste moyen qui, négligeant les événements secondaires, ne veut tenir compte que de l'essentiel. Et cet essentiel pour lui, c'est uniquement la fin de la crise.

Il sait que, lorsque le monde économique aura enfin retrouvé son équilibre, tout ira bien comme par enchantement et que déjà un mieux certain s'est manifesté dans un grand nombre d'industries, signe indubitable d'un acheminement vers la guérison complète.

Dès lors, quelle meilleure politique à suivre que celle d'acheter à bon compte les belles valeurs inscrites sur notre marché ? Beaucoup de capitalistes avisés y ont déjà pensé et c'est pourquoi j'insiste pour que mes lecteurs suivent, dès maintenant, la même tactique.

Vous n'avez, en effet, rien à perdre, et, au contraire, tout à gagner à bien acheter pendant la période de marasme que nous traversons. Notez avec soin les cours actuels, car vous ne les reverrez plus et dans six mois, ou peut-être six semaines, vous regretterez amèrement d'être restés inertes en face d'occasions inespérées.

Je persiste à vous recommander les compartiments des Mines d'or et des Mines Métalliques qui, pour des raisons diverses et maintes fois exposées ici, ont devant eux les plus grandes certitudes de plus-values. Les cuprifères de la Yougoslavie constituent, en particulier, un groupe auquel est réservé le plus bel avenir, et je me réserve de donner sur ces valeurs de plus amples détails à ceux de mes lecteurs qui voudront bien m'en exprimer le désir.

Bourse de Londres. — Les vicissitudes de la livre ont eu une influence défavorable sur la tenue du Stock Exchange et les moins-values sont à peu près générales, quoique de faible amplitude.

On note particulièrement la faiblesse des Fonds d'Etat, des Railroads et des valeurs de soie artificielle.

Parmi les rares compartiments fermes, notons surtout celui des Mines d'Or et celui des Pétroles. Les Mines Métalliques clôturent également en bonne tendance.

André PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

J. B. à Angoulême. — Les matières premières et particulièrement le cuivre qui se traite aujourd'hui à Londres avec une hausse de 2 sh. 1/2 à 3 mois confirme mes prévisions en appuyant le mouvement qui se dessine depuis un certain temps dans ce compartiment ; sachez profiter de l'occasion.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.